

Para Empezar

Sopa de pescado y marisco al estilo del chef
 Puerro relleno de Bacalao gratinado sobre Bizkaina y Pil-Pil
 Alubias rojas a Fuego lento con sus tropiezos
 Hojaldre relleno de Foie y Setas de Cardo
 Milhojas de Calabacín y Berenjena gratinado relleno de Cigalas
 Arroz Negro con Langostinos y ali-oli casero
 Risotto cremoso de setas y hongos al Idiazábal
 Arroz cremoso con Cangrejo Azul Canadiense
 Ensalada Templada de Gulas Y colas de Gambón
 Ensalada de queso de cabra con verduras y frutos secos
 Ensalada de pimientos asados y tronco de Bonito
 Ensalada Templada con Mollejas crujientes y setas
 Ensalada Cesar con pollo crujiente y costrones a la mantequilla
 Corazones de Alcachofas salteados con langostinos
 Fetuccini al Huevo 4 Quesos
 Tagliatelle con Carbonara y champiñones

Natilla tradicional a la canela
 Crema de yogurt griego con cereales
 Manzana Asada con caramelo al Ron de caña
 Tarta de queso y arándanos con su base de galleta
 Tarta de Queso manchego suave

Nuestro Carro de Postres

Tarta de mousse de Baileys
 Tarta de Ferrero Roche
 Explosión de Coulan al Chocolate
 Tarta de Chocolate y Galleta
 Pastel de Hojaldre con Nata a la Canela

*Platos Principales***27.50€**

Entrecot de ternera de Lomo Bajo con patatas fritas y pimientos
 Secreto de cerdo ibérico a la plancha y verduras asadas
 Codillo asado con patatas y verduras salteadas
 Rabo de Buey al vino Reserva Mendieta y toque cebollino
 Cachopo de ternera al estilo Asturiano
 Cachopo Alhóndiga (J.Ibérico/quesoCabra/cebollaCaramelizada)
 Cochinillo Asado con ensalada verde
 Pimientos rellenos de setas y hongos sobre salsa de carne
 Manitas de Cordero caseras a la Bizkaina
 Costilla asada a la barbacoa con pimientos verdes
 Txipirones caseros en su tinta
 Pimientos rellenos de Marisco en salsa Americana
 Bacalao a baja temperatura con piperada y su tomate casero
 Lubina a la plancha con su refrito
 Dorada al horno con sus panaderas
 Merluza rellena de Marisco en americana de cigalas

Tostada casera de pan Brioche
 Tarta de Bavaroise de Avellana y Profiterol
 Tarta de Tiramisú casero
 Copa de Helado de Vainilla y Chocolate
 Cuajada casera con miel o azúcar

LOS MENUS SE SIRVEN COMPLETOS, NO SE COMPARTEN (SOLICITE OPCIONES de Menú PARA NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS)

UNA Bebida A ELEGIR: 1 Agua, 1 Caña, 1 Refrescos o **Vino Rioja Alavesa Crianza o Blanco de LAGUARDIA**, Cordovin Rosado (1 Botella/2 personas)